Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:18:42
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3697d52b7e

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины
Технология переработки плодоовощной продукции

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки продукции растениеводства, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 669.

2. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.2).

. В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: технологии производства плодов и овощей, режимы их хранения и переработки.

Умения: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей.

Навык и (или) опыт деятельности: использования нормативной документации и технологического оборудования в сфере хранения и переработки плодоовощного сырья.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. Современное состояние производства и переработки плодоовощной продукции. Цели и задачи дисциплины. Раздел 2. Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья. Раздел 3. Характеристика основных технологических операций при переработке плодоовощной продукции. Раздел 4. Консервирование плодов и овощей тепловой стерилизацией. Раздел 5. Консервирование плодов и ягод сахаром и быстрым замораживанием. Раздел 6. Технология производства солено-квашеной плодоовощной продукции. Раздел 7. Сушка овощей и плодов. Раздел 8. Химические методы консервирования плодов и овощей.

4. **Форма промежуточной аттестации**: зачет.
5. **Разработчик**: канд. с.-х. наук, доцент кафедры земледелия и технологии хранения растениеводческой продукции Фалынсков Е.М.